

3. HASIL PENELITIAN

3.1. Hasil Pengukuran Kadar Protein

Hasil pengukuran kadar protein daging ayam broiler bagian paha atas terhadap konsentrasi kromanon deamina setelah pemanggangan tercantum pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Pengukuran Kadar Protein Terhadap Konsentrasi Kromanon Deamina

Konsentrasi Kromanon Deamina (cc/kg BB)	Kadar Protein (%)
A (0,000)	10,60 ± 2,27 ^a
B (0,025)	12,37 ± 4,17 ^a
C (0,05)	12,89 ± 3,96 ^a

Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^a, ^b, ^c) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 2., dapat dilihat pengaruh konsentrasi kromanon dengan 3 tingkat konsentrasi terhadap kadar protein tidak saling berbeda nyata satu dengan yang lainnya. Kadar protein yang diperoleh berkisar dari 10,60% hingga 12,89%. Diketahui kadar protein tertinggi diperoleh pada tingkat konsentrasi kromanon C (0,05 cc/kg BB), diikuti oleh kromanon B (0,025 cc/kg BB) dan terendah kromanon A (0 cc/kg BB).

Hasil pengukuran kadar protein daging ayam broiler bagian paha atas terhadap konsentrasi marinasi setelah pemanggangan tercantum pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Pengukuran Kadar Protein Terhadap Konsentrasi Marinasi

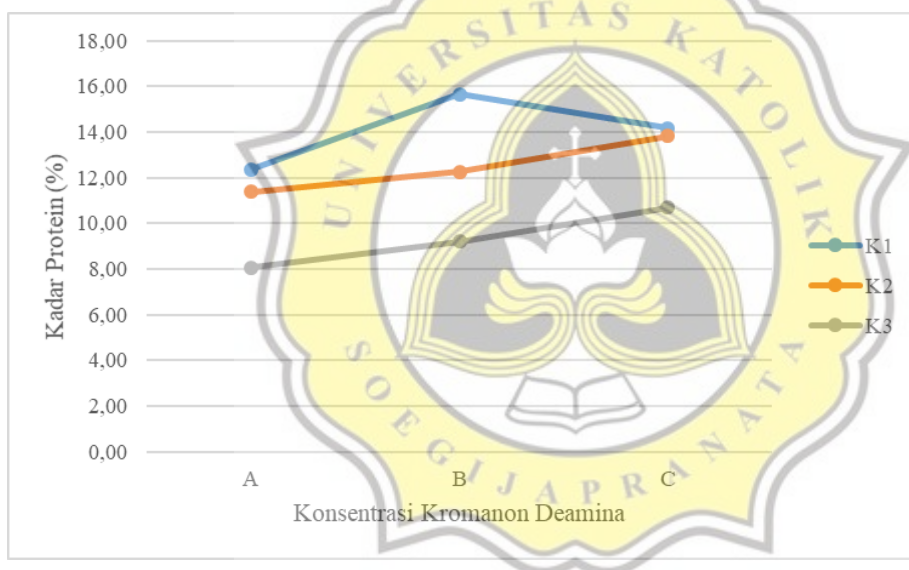
Konsentrasi Marinasi	Kadar Protein (%)
K1 (Kontrol)	14,06 ± 2,66 ^b
K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%)	12,48 ± 2,90 ^b
K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%)	9,33 ± 3,66 ^a

Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^a, ^b, ^c) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 3., dapat dilihat pengaruh konsentrasi marinasi dengan 3 tingkat konsentrasi terhadap kadar protein memberikan pengaruh yang signifikan. Pada masing-masing konsentrasi diperoleh hasil saling berbeda nyata kecuali pada konsentrasi marinasi K1 (kontrol) dan K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%) tidak saling berbeda nyata. Kadar protein yang diperoleh berkisar dari 9,33% hingga 14,06%. Diketahui kadar protein tertinggi diperoleh pada tingkat konsentrasi marinasi K1 (kontrol), diikuti oleh marinasi K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%) dan terendah marinasi K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%).

Grafik interaksi Perubahan Kadar Protein Pada Setiap Tingkat Konsentrasi Marinasi Terhadap Tingkat Konsentrasi Kromanon Deamina Setelah Pemanggangannya dapat dilihat pada Gambar 2 berikut ini.



Keterangan:

Konsentrasi Kromanon Deamina

A : 0,000 cc/kg BB

B : 0,025 cc/kg BB

C : 0,05 cc/kg BB

Konsentrasi Marinasi

K1 : Kontrol

K2 : Jeruk Nipis 7%; Garam 3%

K3 : Jeruk Nipis 5%; Garam 5%

Gambar 2. Interaksi Perubahan Kadar Protein Pada Setiap Tingkat Konsentrasi Marinasi Terhadap Tingkat Konsentrasi Kromanon Deamina

Pada Gambar 2. dapat diketahui bahwa kadar protein meningkat pada setiap tingkat konsentrasi marinasi terhadap tingkat konsentrasi kromanon deamina. Peningkatan kadar protein yang paling signifikan terjadi pada konsentrasi kromanon C (0,05 cc/Kg BB).

Penggunaan konsentrasi marinasi menghasilkan kadar protein tertinggi adalah K1 (kontrol) dan kadar protein terendah K3 (Jeruk 5% ; garam 5%).

Tabel 4. Perubahan Kadar Protein Daging Ayam Broiler

Konsentrasi Kromanon Deamina (cc/kg BB)	Setelah Penyimpanan (%)	Setelah Pemanggangan (%)		
		K1 (Kontrol)	K2 (Jeruk Nipis 7%; garam 3%)	K3 (Jeruk Nipis 5%; garam 5%)
A (0,000)	17,58 ± 0,54 ^a	12,36 ± 1,59 ^{a(2)}	11,38 ± 1,37 ^{a(2)}	8,07 ± 0,99 ^{a(1)}
B (0,025)	18,10 ± 0,78 ^a	15,65 ± 2,84 ^{a(2)}	12,25 ± 1,99 ^{a(2)}	9,22 ± 4,79 ^{a(1)}
C (0,05)	19,36 ± 0,53 ^b	14,16 ± 2,72 ^{a(2)}	13,82 ± 4,44 ^{a(2)}	10,69 ± 4,31 ^{a(1)}

Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{a, b, c}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada konsentrasi kromanon deamina dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{1, 2, 3}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada konsentrasi marinasi dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 4., dapat dilihat kadar protein daging ayam broiler bagian paha atas yang telah diberikan perlakuan 3 tingkat konsentrasi kromanon deamina dan 3 tingkat konsentrasi marinasi yang berbeda. Hasil kadar protein yang disajikan adalah protein setelah penyimpanan dan setelah pemanggangan. Kadar protein setelah penyimpanan hasil tertinggi diperoleh pada konsentrasi kromanon 0,05 cc/kg sebesar 19,36% dan terendah pada konsentrasi 0,000 cc/kg sebesar 17,58%. Kadar protein setelah pemanggangan dengan pemberian konsentrasi kromanon 0,000 cc/kg diperoleh hasil terendah berkisar 8,07% hingga 12,36%; pada konsentrasi kromanon 0,025 cc/kg diperoleh hasil berkisar 9,22% hingga 15,65%; dan pada konsentrasi kromanon 0,05 cc/kg diperoleh hasil tertinggi berkisar 10,69% hingga 14,16%. Kadar protein setelah pemanggangan dengan pemberian konsentrasi marinasi K1 (kontrol) diperoleh hasil tertinggi berkisar 12,36% hingga 15,65%; pada konsentrasi marinasi K2 (Jeruk Nipis 7%; garam 3%) diperoleh hasil berkisar 11,38 hingga 13,82%; dan pada konsentrasi marinasi K3 (Jeruk Nipis 5%; garam 5%) diperoleh hasil terendah berkisar 8,07% hingga 10,69%.

3.2. Hasil Pengukuran Tekstur (*Hardness*)

Hasil pengukuran tekstur daging ayam broiler bagian paha atas terhadap konsentrasi kromanon deamina setelah pemanggangan tercantum pada Tabel 5.

Tabel 5. Hasil Pengukuran Tekstur Terhadap Konsentrasi Kromanon Deamina

Konsentrasi Kromanon Deamina (cc/kg BB)	<i>Hardness</i> (gf)
A (0,000)	1738,27 ± 682,89 ^a
B (0,025)	1751,17 ± 869,63 ^a
C (0,05)	1431,78 ± 746,07 ^a

Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{a, b, c}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 5., dapat dilihat pengaruh konsentrasi kromanon dengan 3 tingkat konsentrasi terhadap nilai *hardness* tidak saling berbeda nyata satu dengan yang lainnya. Nilai *hardness* yang diperoleh berkisar dari 1431,78 gf hingga 1751,17 gf. Diketahui nilai *hardness* tertinggi diperoleh pada tingkat konsentrasi kromanon B (0,025 cc/kg BB), diikuti oleh kromanon A (0 cc/kg BB) dan terendah kromanon C (0,05 cc/kg BB).

Hasil pengukuran tesktur daging ayam broiler bagian paha atas terhadap konsentrasi marinasi setelah pemanggangan tercantum pada Tabel 6.

Tabel 6. Hasil Pengukuran Tekstur Terhadap Konsentrasi Marinasi

Konsentrasi Marinasi	<i>Hardness</i> (gf)
K1 (Kontrol)	1197,51 ± 436,55 ^a
K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%)	2145,05 ± 692,86 ^b
K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%)	1578,65 ± 831,57 ^a

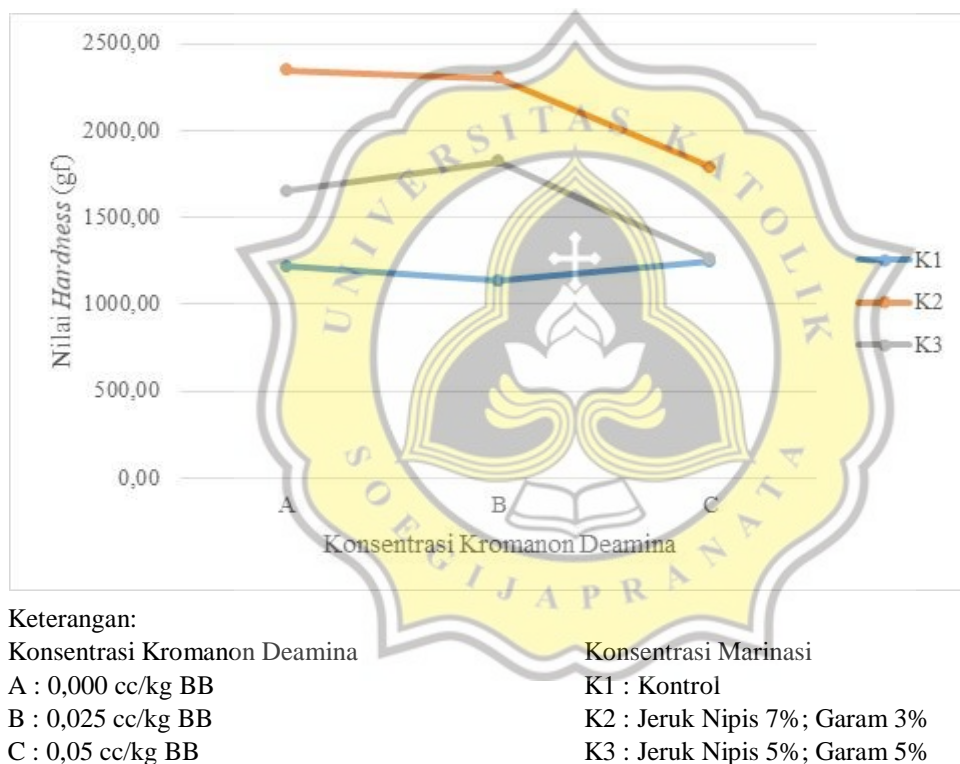
Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{a, b, c}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 6., dapat dilihat pengaruh konsentrasi marinasi dengan 3 tingkat konsentrasi terhadap nilai *hardness* memberikan pengaruh yang signifikan. Pada masing-

masing konsentrasi diperoleh hasil saling berbeda nyata kecuali pada konsentrasi marinasi K1 (kontrol) dan K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%) tidak saling berbeda nyata. Nilai *hardness* yang diperoleh berkisar dari 1197,51 gf hingga 2145,05 gf. Diketahui nilai *hardness* tertinggi diperoleh pada tingkat konsentrasi marinasi K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%), diikuti oleh marinasi K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%) dan terendah marinasi K1 (kontrol).

Grafik interaksi Perubahan Nilai *Hardness* Pada Setiap Tingkat Konsentrasi Marinasi Terhadap Tingkat Konsentrasi Kromanon Deamina Setelah dapat dilihat pada Gambar 3 berikut ini.



Gambar 3. Interaksi Perubahan Nilai *Hardness* Pada Setiap Tingkat Konsentrasi Marinasi Terhadap Tingkat Konsentrasi Kromanon Deamina

Pada Gambar 3. dapat diketahui bahwa nilai *hardness* meningkat sampai pada konsentrasi kromanon deamina B (0,025 cc/Kg BB), kemudian menurun pada konsentrasi C (0,05 cc/Kg BB). Pada konsentrasi B nilai *hardness* tertinggi hingga terendah dihasilkan oleh konsentrasi marinasi K2 (Jeruk 7% ; garam 3%), K3 (Jeruk 5% ; garam 5%) dan K1 (Kontrol).

Tabel 7. Perubahan Tekstur Daging Ayam Broiler

Konsentrasi Kromanon Deamina (cc/kg BB)	Setelah Penyimpanan (gf)	Setelah Pemanggangan (gf)		
		K1 (Kontrol)	K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%)	K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%)
A (0,000)	2325,10 ± 356,15 ^a	1215,87 ± 565,48 ^{a(1)}	2348,60 ± 431,59 ^{a(2)}	1650,33 ± 556,53 ^{a(1)}
B (0,025)	2365,17 ± 353,18 ^a	1133,01 ± 510,75 ^{a(1)}	2300,04 ± 486,69 ^{a(2)}	1820,46 ± 1135,31 ^{a(1)}
C (0,05)	2752,17 ± 364,61 ^a	1243,67 ± 279,50 ^{a(1)}	1786,51 ± 1007,24 ^{a(2)}	1265,16 ± 786,94 ^{a(1)}

Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{a,b,c}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada konsentrasi kromanon deamina dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{1,2,3}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada konsentrasi marinasi dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 7., dapat dilihat tekstur daging ayam broiler bagian paha atas yang telah diberikan perlakuan 3 tingkat konsentrasi kromanon deamina dan 3 tingkat konsentrasi marinasi yang berbeda. Hasil tekstur yang disajikan adalah nilai *hardness* setelah penyimpanan dan setelah pemanggangan. Nilai *hardness* setelah penyimpanan hasil tertinggi diperoleh pada konsentrasi 0,05 cc/kg sebesar 2752,17 gf dan terendah pada konsentrasi 0,000 cc/kg sebesar 2325,10 gf. Nilai *hardness* setelah pemanggangan dengan pemberian konsentrasi kromanon 0,000 cc/kg diperoleh hasil tertinggi berkisar 1215,87 gf hingga 2348,60 gf; pada konsentrasi kromanon 0,025 cc/kg diperoleh hasil berkisar 1133,01 gf hingga 2300,04 gf; dan pada konsentrasi kromanon 0,05 cc/kg diperoleh hasil berkisar terendah 1243,67 gf hingga 1786,51 gf. Nilai *hardness* setelah pemanggangan dengan pemberian konsentrasi marinasi K1 (kontrol) diperoleh hasil terendah berkisar 1133,01 gf hingga 1243,67gf; pada konsentrasi marinasi K2 (Jeruk Nipis 7%; garam 3%) diperoleh hasil tertinggi berkisar 1786,51 gf hingga 2348,60 gf; dan pada konsentrasi marinasi K3 (Jeruk Nipis 5%; garam 5%) diperoleh hasil berkisar 1265,16 gf hingga 1820,46 gf.

3.3. Hasil Pengukuran Kadar Air

Hasil pengukuran kadar air daging ayam broiler bagian paha atas terhadap konsentrasi kromanon deamina setelah pemanggangan tercantum pada Tabel 8.

Tabel 8. Hasil Pengukuran Kadar Air Terhadap Konsentrasi Kromanon Deamina

Konsentrasi Kromanon Deamina (cc/kg BB)	Kadar Air (%)
A (0,000)	17,63 ± 6,37 ^a
B (0,025)	17,78 ± 5,67 ^a
C (0,05)	17,75 ± 7,08 ^a

Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{a, b, c}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 8., dapat dilihat pengaruh konsentrasi kromanon dengan 3 tingkat konsentrasi terhadap kadar air tidak saling berbeda nyata satu dengan yang lainnya. Kadar air yang diperoleh berkisar dari 17,78% hingga 17,63%. Diketahui kadar air tertinggi diperoleh pada tingkat konsentrasi kromanon B (0,025 cc/kg BB), diikuti oleh kromanon C (0,05 cc/kg BB) dan terendah kromanon A (0 cc/kg BB).

Hasil pengukuran kadar air daging ayam broiler bagian paha atas terhadap konsentrasi marinasi setelah pemanggangan tercantum pada Tabel 9.

Tabel 9. Hasil Pengukuran Kadar Air Terhadap Konsentrasi Marinasi

Konsentrasi Marinasi	Kadar Air (%)
K1 (Kontrol)	21,05 ± 5,36 ^b
K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%)	13,64 ± 5,55 ^a
K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%)	18,48 ± 5,76 ^b

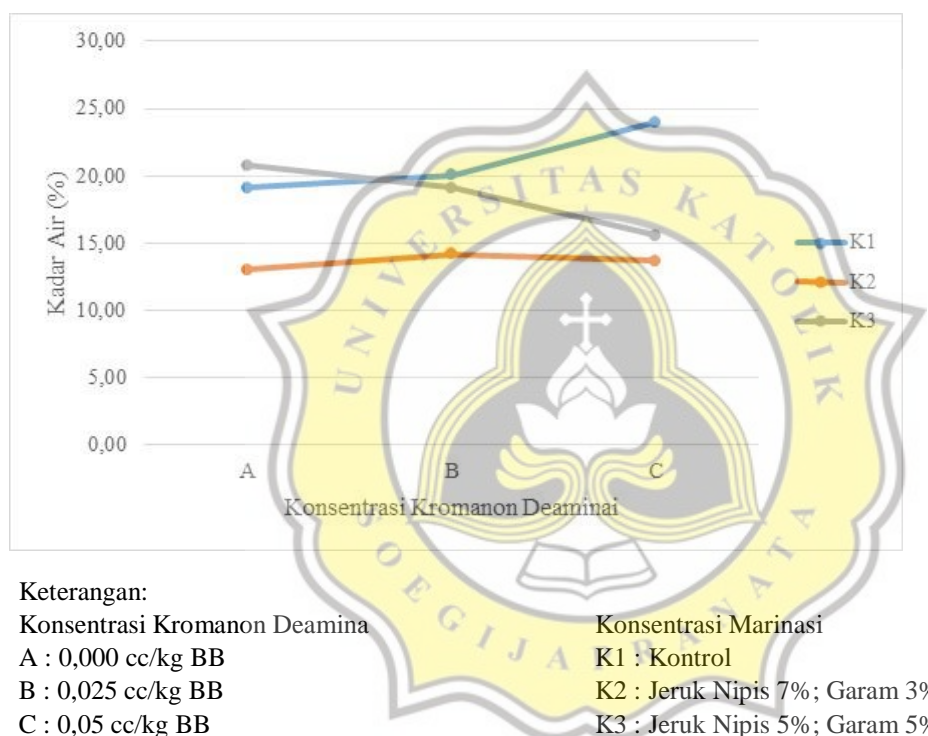
Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{a, b, c}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 9., dapat dilihat pengaruh konsentrasi marinasi dengan 3 tingkat konsentrasi terhadap kadar air memberikan pengaruh yang signifikan. Pada masing-

masing konsentrasi diperoleh hasil saling berbeda nyata kecuali pada konsentrasi marinasi K1 (kontrol) dan K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%) tidak saling berbeda nyata. Kadar air yang diperoleh berkisar dari 13,64% hingga 21,05%. Diketahui kadar air tertinggi diperoleh pada tingkat konsentrasi marinasi K1 (kontrol), diikuti oleh marinasi K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%) dan terendah marinasi K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%).

Grafik interaksi Perubahan Kadar Air Pada Setiap Tingkat Konsentrasi Marinasi Terhadap Tingkat Konsentrasi Kromanon Deamina Setelah dapat dilihat pada Gambar 4 berikut ini.



Gambar 4. Interaksi Perubahan Kadar Air Pada Setiap Tingkat Konsentrasi Marinasi Terhadap Tingkat Konsentrasi Kromanon Deamina

Pada Gambar 4. dapat diketahui bahwa kadar air menurun pada konsentrasi C (0,05 cc/Kg BB). Peningkatan dan penurunan kadar air paling signifikan terjadi pada konsentrasi kromanon C. Pada konsentrasi marinasi K1 (kontrol) mengalami peningkatan kadar air hingga mencapai konsentrasi kromanon C, sedangkan penurunan kadar air terjadi pada konsentrasi K3 (Jeruk 5% ; garam 5%).

Tabel 10. Perubahan Kadar Air Daging Ayam Broiler

Konsentrasi Kromanon Deamina (cc/kg BB)	Setelah Penyimpanan (%)	Setelah Pemanggangan (%)		
		K1 (Kontrol)	K2 (Jeruk Nipis 7%; garam 3%)	K3 (Jeruk Nipis 5%; garam 5%)
A (0,000)	74,97 ± 0,40 ^a	19,11 ± 6,20 ^{a(2)}	13,04 ± 5,39 ^{a(1)}	20,75 ± 5,79 ^{a(2)}
B (0,025)	74,77 ± 0,31 ^a	20,04 ± 5,47 ^{a(2)}	14,21 ± 5,57 ^{a(1)}	19,09 ± 5,23 ^{a(2)}
C (0,05)	74,61 ± 0,69 ^a	23,99 ± 3,92 ^{a(2)}	13,67 ± 6,83 ^{a(1)}	15,60 ± 6,16 ^{a(2)}

Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{a,b,c}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada konsentrasi kromanon deamina dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{1,2,3}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada konsentrasi marinasi dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 10., dapat dilihat kadar air daging ayam broiler bagian paha atas yang telah diberikan perlakuan 3 tingkat konsentrasi kromanon deamina dan 3 tingkat konsentrasi marinasi yang berbeda. Hasil yang disajikan adalah kadar air setelah penyimpanan dan setelah pemanggangan. Kadar air setelah penyimpanan hasil tertinggi diperoleh pada konsentrasi 0,000 cc/kg sebesar 74,97% dan terendah pada konsentrasi 0,05 cc/kg sebesar 74,61%. Kadar air setelah pemanggangan dengan pemberian konsentrasi kromanon 0,000 cc/kg diperoleh hasil terendah berkisar 13,04% hingga 20,75%; pada konsentrasi kromanon 0,025 cc/kg diperoleh hasil berkisar 14,21% hingga 20,04%; dan pada konsentrasi kromanon 0,05 cc/kg diperoleh hasil tertinggi berkisar 13,67% hingga 23,99%. Kadar air setelah pemanggangan dengan pemberian konsentrasi marinasi K1 (kontrol) diperoleh hasil tertinggi berkisar 19,11% hingga 23,99%; pada konsentrasi marinasi K2 (Jeruk Nipis 7%; garam 3%) diperoleh hasil terendah berkisar 13,04% hingga 14,21%; dan pada konsentrasi marinasi K3 (Jeruk Nipis 5%; garam 5%) diperoleh hasil berkisar 15,60% hingga 20,75%.

3.4. Hasil Pengukuran pH

Hasil pengukuran pH daging ayam broiler bagian paha atas terhadap konsentrasi kromanon deamina setelah pemanggangan tercantum pada Tabel 11.

Tabel 11. Hasil Pengukuran pH Terhadap Konsentrasi Kromanon Deamina

Konsentrasi Kromanon Deamina (cc/kg BB)	pH
A (0,000)	6,39 ± 1,13 ^a
B (0,025)	6,12 ± 1,15 ^a
C (0,05)	6,26 ± 1,07 ^a

Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{a, b, c}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 11., dapat dilihat pengaruh konsentrasi kromanon dengan 3 tingkat konsentrasi terhadap pH tidak saling berbeda nyata satu dengan yang lainnya. pH yang diperoleh berkisar dari 6,12 hingga 6,39. Diketahui pH tertinggi diperoleh pada tingkat konsentrasi kromanon A (0 cc/kg BB), diikuti oleh kromanon C (0,05 cc/kg BB) dan terendah kromanon B (0,025 cc/kg BB).

Hasil pengukuran pH daging ayam broiler bagian paha atas terhadap konsentrasi marinasi setelah pemanggangan tercantum pada Tabel 12.

Tabel 12. Hasil Pengukuran pH Terhadap Konsentrasi Marinasi

Konsentrasi Marinasi	pH
K1 (Kontrol)	7,62 ± 0,43 ^b
K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%)	5,43 ± 0,52 ^a
K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%)	5,72 ± 0,54 ^a

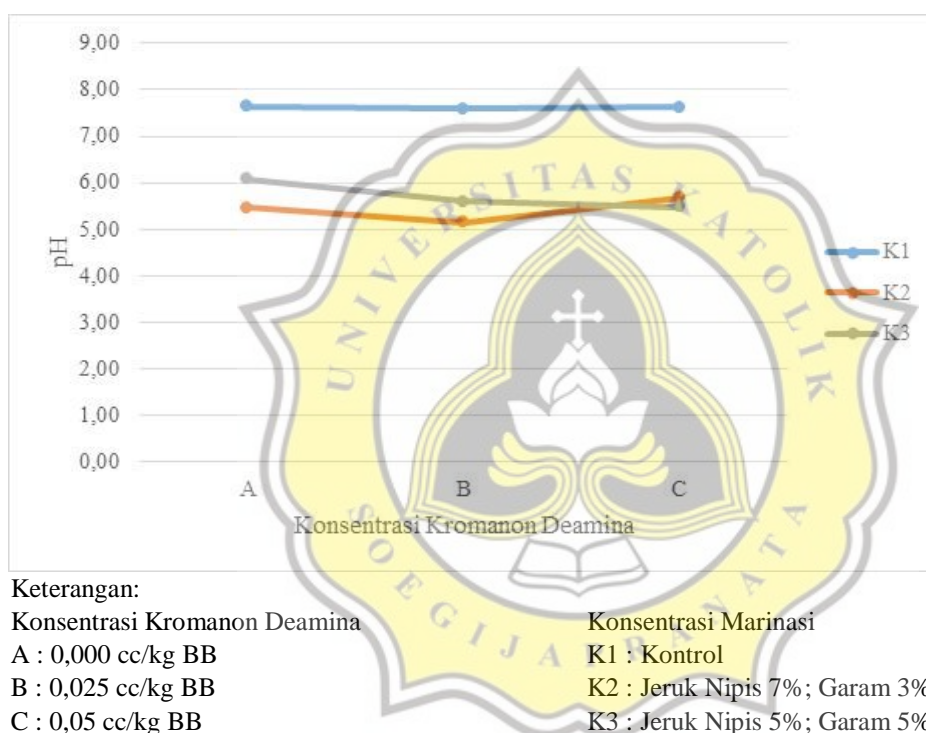
Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{a, b, c}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 12., dapat dilihat pengaruh konsentrasi marinasi dengan 3 tingkat konsentrasi terhadap pH memberikan pengaruh yang signifikan. Pada masing-masing

konsentrasi diperoleh hasil saling berbeda nyata kecuali pada konsentrasi marinasi K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%) dan K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%) tidak saling berbeda nyata. pH yang diperoleh berkisar dari 5,43 hingga 7,62. Diketahui pH tertinggi diperoleh pada tingkat konsentrasi marinasi K1 (kontrol), diikuti oleh marinasi K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%) dan terendah marinasi K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%).

Grafik interaksi Perubahan Nilai pH Pada Setiap Tingkat Konsentrasi Marinasi Terhadap Tingkat Konsentrasi Kromanon Deamina Setelah Pemanggangan dapat dilihat pada Gambar 5 berikut ini.



Gambar 5. Interaksi Perubahan pH Pada Setiap Tingkat Konsentrasi Marinasi Terhadap Tingkat Konsentrasi Kromanon Deamina

Pada Gambar 5. dapat diketahui bahwa pH mengalami penurunan pada konsentrasi kromanon C (0,05 cc/Kg BB) terhadap konsentrasi marinasi K3 (Jeruk 5% ; garam 5%). Sedangkan pada konsentrasi marinasi K2 pH mengalami penurunan pada konsentrasi B (0,025 cc/Kg BB), kemudian meningkat kembali.

Tabel 13. Perubahan pH Daging Ayam Broiler

Konsentrasi Kromanon Deamina (cc/kg BB)	Setelah Penyimpanan	Setelah Pemanggangan		
		K1 (Kontrol)	K2 (Jeruk Nipis 7%; garam 3%)	K3 (Jeruk Nipis 5%; garam 5%)
A (0,000)	6,17 ± 0,28 ^a	7,64 ± 0,44 ^{a(2)}	5,46 ± 0,75 ^{a(1)}	6,08 ± 0,73 ^{a(1)}
B (0,025)	6,24 ± 0,24 ^a	7,60 ± 0,52 ^{a(2)}	5,15 ± 0,26 ^{a(1)}	5,60 ± 0,23 ^{a(1)}
C (0,05)	6,27 ± 0,17 ^a	7,63 ± 0,43 ^{a(2)}	5,69 ± 0,39 ^{a(1)}	5,48 ± 0,41 ^{a(1)}

Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{a, b, c}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada konsentrasi kromanon deamina dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{1, 2, 3}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada konsentrasi marinasi dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 13., dapat dilihat pH daging ayam broiler bagian paha atas yang telah diberikan perlakuan 3 tingkat konsentrasi kromanon deamina dan 3 tingkat konsentrasi marinasi yang berbeda. Hasil yang disajikan adalah pH setelah penyimpanan dan setelah pemanggangan. Nilai pH setelah penyimpanan hasil tertinggi diperoleh pada konsentrasi 0,05 cc/kg sebesar 6,27 dan terendah pada konsentrasi 0,000 cc/kg sebesar 6,17. Nilai pH setelah pemanggangan dengan pemberian konsentrasi kromanon 0,000 cc/kg diperoleh hasil tertinggi berkisar 5,46 hingga 7,64; pada konsentrasi kromanon 0,025 cc/kg diperoleh hasil terendah berkisar 5,15 hingga 7,60; dan pada konsentrasi kromanon 0,05 cc/kg diperoleh hasil berkisar 5,48 hingga 7,63. Nilai pH setelah pemanggangan dengan pemberian konsentrasi marinasi K1 (kontrol) diperoleh hasil tertinggi berkisar 7,60 hingga 7,64; pada konsentrasi marinasi K2 (Jeruk Nipis 7%; garam 3%) diperoleh hasil terendah berkisar 5,15 hingga 5,69; dan pada konsentrasi marinasi K3 (Jeruk Nipis 5%; garam 5%) diperoleh hasil berkisar 5,48 hingga 6,08.

3.5. Hasil Pengukuran Warna

Hasil pengukuran nilai L daging ayam broiler bagian paha atas terhadap konsentrasi kromanon deamina setelah pemanggangan tercantum pada Tabel 14.

Tabel 14. Hasil Pengukuran Nilai L Terhadap Konsentrasi Kromanon Deamina

Konsentrasi Kromanon Deamina (cc/kg BB)	Nilai L
A (0,000)	58,99 ± 5,90 ^b
B (0,025)	55,47 ± 4,59 ^a
C (0,05)	54,90 ± 4,75 ^a

Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^a, ^b, ^c) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 14., dapat dilihat pengaruh konsentrasi kromanon dengan 3 tingkat konsentrasi terhadap nilai L memberikan pengaruh yang signifikan. Pada masing-masing konsentrasi diperoleh hasil saling berbeda nyata kecuali pada konsentrasi kromanon B (0,025 cc/kg BB) dan kromanon C (0,05 cc/kg BB) tidak saling berbeda nyata. Nilai L yang diperoleh berkisar dari 54,90 hingga 58,99. Diketahui nilai L tertinggi diperoleh pada tingkat konsentrasi kromanon A (0 cc/kg BB), diikuti oleh kromanon B (0,025 cc/kg BB) dan terendah kromanon C (0,05 cc/kg BB).

Hasil pengukuran Nilai L daging ayam broiler bagian paha atas terhadap konsentrasi marinasi setelah pemanggangan tercantum pada Tabel 15.

Tabel 15. Hasil Pengukuran Nilai L Terhadap Konsentrasi Marinasi

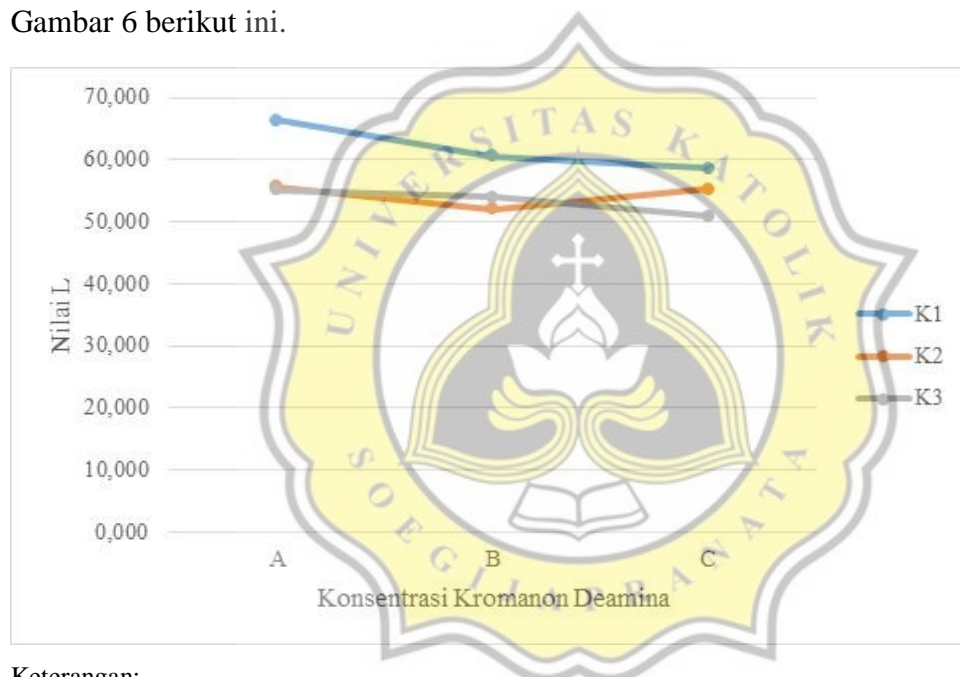
Konsentrasi Marinasi	L
K1 (Kontrol)	61,81 ± 4,38 ^b
K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%)	54,28 ± 2,78 ^a
K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%)	53,26 ± 3,92 ^a

Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^a, ^b, ^c) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 15., dapat dilihat pengaruh konsentrasi marinasi dengan 3 tingkat konsentrasi terhadap nilai L memberikan pengaruh yang signifikan. Pada masing-masing konsentrasi diperoleh hasil saling berbeda nyata kecuali pada konsentrasi marinasi K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%) dan K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%) tidak saling berbeda nyata. Nilai L yang diperoleh berkisar dari 53,26 hingga 61,81. Diketahui nilai L tertinggi diperoleh pada tingkat konsentrasi marinasi K1 (kontrol), diikuti oleh marinasi K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%) dan terendah marinasi K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%).

Grafik interaksi Perubahan Nilai L Pada Setiap Tingkat Konsentrasi Marinasi Terhadap Tingkat Konsentrasi Kromanon Deamina Setelah Pemanggangannya dapat dilihat pada Gambar 6 berikut ini.



Keterangan:

Konsentrasi Kromanon Deamina

A : 0,000 cc/kg BB

B : 0,025 cc/kg BB

C : 0,05 cc/kg BB

Konsentrasi Marinasi

K1 : Kontrol

K2 : Jeruk Nipis 7%; Garam 3%

K3 : Jeruk Nipis 5%; Garam 5%

Gambar 6. Interaksi Perubahan Nilai L* Pada Setiap Tingkat Konsentrasi Marinasi Terhadap Tingkat Konsentrasi Kromanon Deamina

Pada Gambar 6. dapat diketahui bahwa nilai L mengalami penurunan dan kemudian juga meningkat pada setiap tingkat konsentrasi kromanon deamina terhadap tingkat konsentrasi marinasi. Pada konsentrasi marinasi K1 (kontrol) dan K3 (Jeruk 5% ; garam 5%) nilai L mengalami penurunan di setiap konsentrasi kromanon, sedangkan pada K2

(Jeruk 7% ; garam 3%) mengalami penurunan kemudian meningkat kembali. Pada konsentrasi kromanon deamina C (0,05 cc/Kg BB) terhadap tingkat konsentrasi marinasi menghasilkan nilai L tertinggi adalah K1 (kontrol) sedangkan nilai L terendah adalah K3 (Jeruk 5% ; garam 5%).

Tabel 16. Perubahan Nilai L Daging Ayam Broiler

Konsentrasi Kromanon Deamina (cc/kg BB)	Setelah Penyimpanan	Setelah Pemanggangan		
		K1 (Kontrol)	K2 (Jeruk Nipis 7%; garam 3%)	K3 (Jeruk Nipis 5%; garam 5%)
A (0,000)	53,20 ± 4,99 ^a	66,30 ± 1,67 ^{b(2)}	55,59 ± 2,87 ^{b(1)}	55,08 ± 3,25 ^{b(1)}
B (0,025)	52,54 ± 4,03 ^a	60,52 ± 2,93 ^{a(2)}	51,99 ± 2,12 ^{a(1)}	53,89 ± 3,25 ^{a(1)}
C (0,05)	51,72 ± 3,42 ^a	58,61 ± 3,06 ^{a(2)}	55,27 ± 2,11 ^{a(1)}	50,82 ± 4,54 ^{a(1)}

Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{a,b,c}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada konsentrasi kromanon deamina dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{1,2,3}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada konsentrasi marinasi dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 16., dapat dilihat nilai L daging ayam broiler bagian paha atas yang telah diberikan perlakuan 3 tingkat konsentrasi kromanon deamina dan 3 tingkat konsentrasi marinasi yang berbeda. Hasil yang disajikan adalah nilai L setelah penyimpanan dan setelah pemanggangan. Nilai L setelah penyimpanan hasil tertinggi diperoleh pada konsentrasi 0,000 cc/kg sebesar 53,20 dan terendah pada konsentrasi 0,05 cc/kg sebesar 51,72. Nilai L setelah pemanggangan dengan pemberian konsentrasi kromanon 0,000 cc/kg diperoleh hasil tertinggi berkisar 55,08 hingga 66,30; pada konsentrasi kromanon 0,025 cc/kg diperoleh hasil berkisar 51,99 hingga 60,52; dan pada konsentrasi kromanon 0,05 cc/kg diperoleh hasil terendah berkisar 50,82 hingga 58,61. Nilai L setelah pemanggangan dengan pemberian konsentrasi marinasi K1 (kontrol) diperoleh hasil tertinggi berkisar 58,61 hingga 66,30; pada konsentrasi marinasi K2 (Jeruk Nipis 7%; garam 3%) diperoleh hasil berkisar 51,99 hingga 55,59; dan pada konsentrasi marinasi K3 (Jeruk Nipis 5%; garam 5%) diperoleh hasil terendah berkisar 50,82 hingga 58,61.

Hasil pengukuran nilai a^* daging ayam broiler bagian paha atas terhadap konsentrasi kromanon deamina setelah pemanggangan tercantum pada Tabel 17.

Tabel 17. Hasil Pengukuran Nilai a^* Terhadap Konsentrasi Kromanon Deamina

Konsentrasi Kromanon Deamina (cc/kg BB)	Nilai a^*
A (0,000)	$5,17 \pm 2,36^a$
B (0,025)	$5,08 \pm 1,71^a$
C (0,05)	$4,88 \pm 1,89^a$

Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata \pm standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{a, b, c}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 17., dapat dilihat pengaruh konsentrasi kromanon dengan 3 tingkat konsentrasi terhadap nilai a^* tidak saling berbeda nyata satu dengan yang lainnya. Nilai a^* yang diperoleh berkisar dari 4,88 hingga 5,17. Diketahui nilai a^* tertinggi diperoleh pada tingkat konsentrasi kromanon A (0 cc/kg BB), diikuti oleh kromanon B (0,025 cc/kg BB) dan terendah kromanon C (0,05 cc/kg BB).

Hasil pengukuran nilai a^* daging ayam broiler bagian paha atas terhadap konsentrasi marinasi setelah pemanggangan tercantum pada Tabel. 18

Tabel 18. Hasil Pengukuran Nilai a^* Terhadap Konsentrasi Marinasi

Konsentrasi Marinasi	a^*
K1 (Kontrol)	$3,25 \pm 1,18^a$
K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%)	$6,40 \pm 1,93^b$
K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%)	$5,48 \pm 1,18^b$

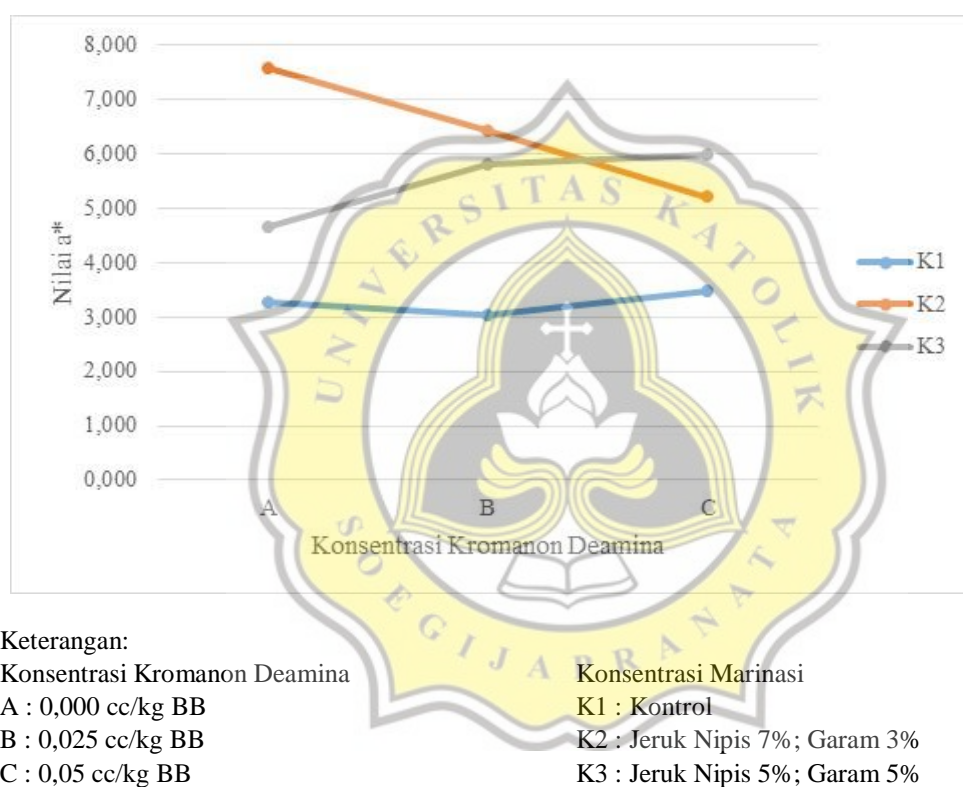
Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata \pm standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{a, b, c}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 18., dapat dilihat pengaruh konsentrasi marinasi dengan 3 tingkat konsentrasi terhadap nilai a^* memberikan pengaruh yang signifikan. Pada masing-masing

konsentrasi diperoleh hasil saling berbeda nyata kecuali pada konsentrasi marinasi K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%) dan K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%) tidak saling berbeda nyata. Nilai a^* yang diperoleh berkisar dari 3,25 hingga 6,40. Diketahui nilai a^* tertinggi diperoleh pada tingkat konsentrasi marinasi K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%), diikuti oleh marinasi K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%) dan terendah marinasi K1 (kontrol).

Grafik interaksi Perubahan Nilai a^* Pada Setiap Tingkat Konsentrasi Marinasi Terhadap Tingkat Konsentrasi Kromanon Deamina Setelah Pemangangan dapat dilihat pada Gambar 7 berikut ini.



Gambar 7. Interaksi Perubahan Nilai a^* Pada Setiap Tingkat Konsentrasi Marinasi Terhadap Tingkat Konsentrasi Kromanon Deamina

Pada Gambar 7. dapat diketahui bahwa nilai a^* mengalami kenaikan lalu meningkat pada setiap tingkat konsentrasi kromanon deamina terhadap tingkat konsentrasi marinasi. Pada konsentrasi marinasi K2 (Jeruk 7% ; garam 3%) mengalami penurunan signifikan terhadap konsentrasi kromanon deamina. Pada konsentrasi kromanon demaina C (0,05

cc/Kg BB) terhadap tingkat konsentrasi marinasi menghasilkan nilai a* tertinggi adalah K3 (Jeruk 5% ; garam 5%) sedangkan nilai a* terendah adalah K1 (kontrol).

Tabel 19. Perubahan Nilai a* Daging Ayam Broiler

Konsentrasi Kromanon Deamina (cc/kg BB)	Setelah Penyimpanan	Setelah Pemanggangan		
		K1 (Kontrol)	K2 (Jeruk Nipis 7%; garam 3%)	K3 (Jeruk Nipis 5%; garam 5%)
A (0,000)	5,76 ± 0,57 ^a	3,26 ± 0,96 ^{a(1)}	7,58 ± 2,40 ^{a(2)}	4,65 ± 0,82 ^{a(2)}
B (0,025)	5,91 ± 0,55 ^a	3,02 ± 0,44 ^{a(1)}	6,42 ± 1,17 ^{a(2)}	5,80 ± 0,72 ^{a(2)}
C (0,05)	5,97 ± 0,83 ^a	3,47 ± 1,91 ^{a(1)}	5,20 ± 1,54 ^{a(2)}	5,98 ± 1,55 ^{a(2)}

Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{a, b, c}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada konsentrasi kromanon deamina dengan tingkat kepercayaan 95% (p<0,05)
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{1, 2, 3}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada konsentrasi marinasi dengan tingkat kepercayaan 95% (p<0,05)

Berdasarkan Tabel 19., dapat dilihat nilai a* daging ayam broiler bagian paha atas yang telah diberikan perlakuan 3 tingkat konsentrasi kromanon deamina dan 3 tingkat konsentrasi marinasi yang berbeda. Hasil yang disajikan adalah nilai a* setelah penyimpanan dan setelah pemanggangan. Nilai a* setelah penyimpanan hasil tertinggi diperoleh pada konsentrasi 0,05 cc/kg sebesar 5,97 dan terendah pada konsentrasi 0,000 cc/kg sebesar 5,76. Nilai a* setelah pemanggangan dengan pemberian konsentrasi kromanon 0,000 cc/kg diperoleh hasil tertinggi berkisar 3,26 hingga 7,58; pada konsentrasi kromanon 0,025 cc/kg diperoleh hasil berkisar 3,02 hingga 6,42; dan pada konsentrasi kromanon 0,05 cc/kg diperoleh hasil terendah berkisar 3,47 hingga 5,98. Nilai a* setelah pemanggangan dengan pemberian konsentrasi marinasi K1 (kontrol) diperoleh hasil terendah berkisar 3,02 hingga 3,47; pada konsentrasi marinasi K2 (Jeruk Nipis 7%; garam 3%) diperoleh hasil tertinggi berkisar 5,20 hingga 7,58; dan pada konsentrasi marinasi K3 (Jeruk Nipis 5%; garam 5%) diperoleh hasil berkisar 4,65 hingga 5,98.

Hasil pengukuran nilai b^* daging ayam broiler bagian paha atas terhadap konsentrasi kromanon deamina setelah pemanggangan tercantum pada Tabel 20.

Tabel 20. Hasil Pengukuran Nilai b^* Terhadap Konsentrasi Kromanon Deamina

Konsentrasi Kromanon Deamina (cc/kg BB)	Nilai b^*
A (0,000)	$15,41 \pm 4,05^a$
B (0,025)	$13,80 \pm 2,35^a$
C (0,05)	$15,57 \pm 3,25^a$

Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata \pm standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^a, ^b, ^c) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 20., dapat dilihat pengaruh konsentrasi kromanon dengan 3 tingkat konsentrasi terhadap nilai b^* tidak saling berbeda nyata satu dengan yang lainnya. Nilai b^* yang diperoleh berkisar dari 13,80 hingga 15,57. Diketahui nilai b^* tertinggi diperoleh pada tingkat konsentrasi kromanon C (0,05 cc/kg BB), diikuti oleh kromanon A (0 cc/kg BB) dan terendah kromanon B (0,025 cc/kg BB).

Hasil pengukuran nilai b^* daging ayam broiler bagian paha atas terhadap konsentrasi marinasi setelah pemanggangan tercantum pada Tabel 21.

Tabel 21. Hasil Pengukuran nilai b^* Terhadap Konsentrasi Marinasi

Konsentrasi Marinasi	b^*
K1 (Kontrol)	$15,37 \pm 4,05^a$
K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%)	$14,64 \pm 2,76^a$
K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%)	$14,76 \pm 3,20^a$

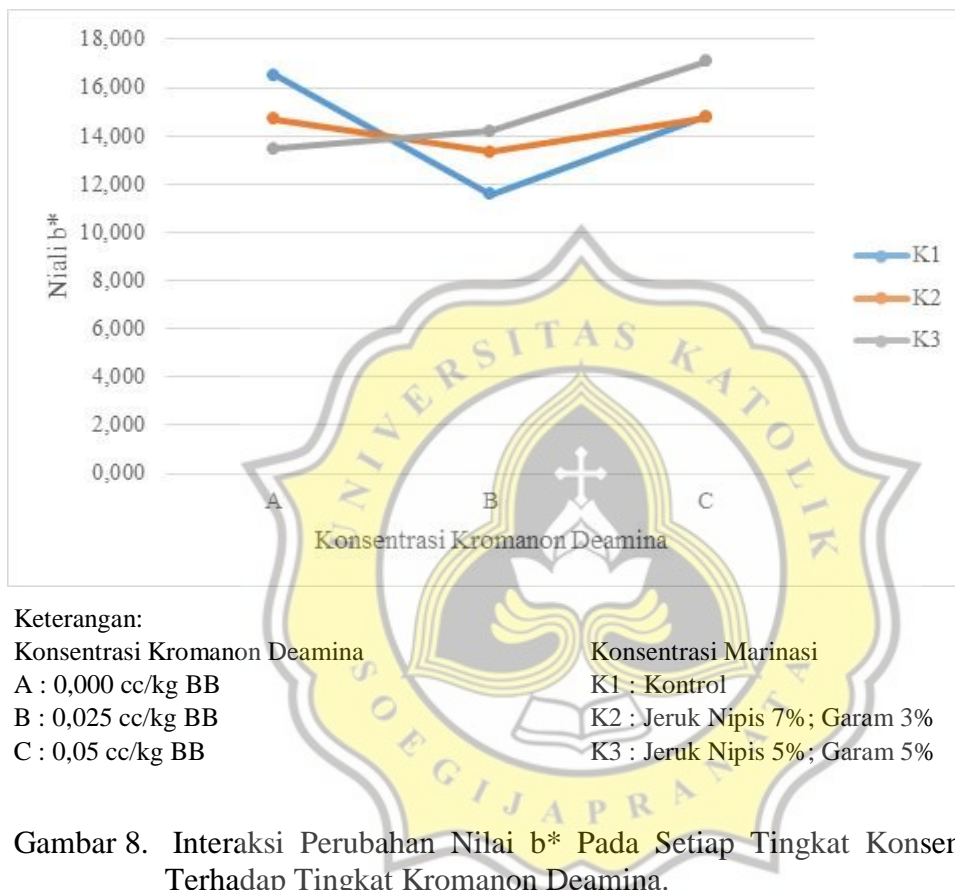
Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata \pm standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^a, ^b, ^c) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata dengan tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$)

Berdasarkan Tabel 21., dapat dilihat pengaruh konsentrasi marinasi dengan 3 tingkat konsentrasi terhadap nilai b^* tidak saling berbeda nyata satu dengan yang lainnya. Nilai b^* yang diperoleh berkisar dari 14,64 hingga 15,37. Diketahui nilai b^* tertinggi diperoleh

pada tingkat konsentrasi marinasi K1 (kontrol), diikuti oleh marinasi K3 (Jeruk Nipis 5% ; garam 5%) dan terendah marinasi K2 (Jeruk Nipis 7% ; garam 3%).

Grafik interaksi Perubahan Nilai b^* Pada Setiap Tingkat Konsentrasi Marinasi Terhadap Tingkat Konsentrasi Kromanon Deamina Setelah Pemanggangan dapat dilihat pada Gambar 8 berikut ini.



Gambar 8. Interaksi Perubahan Nilai b^* Pada Setiap Tingkat Konsentrasi Marinasi Terhadap Tingkat Kromanon Deamina.

Pada Gambar 8. dapat diketahui bahwa nilai b^* mengalami penurunan pada konsentrasi kromanon B (0,025 cc/Kg BB), kemudian meningkat pada konsentrasi C (0,05 cc/Kg BB). Pada konsentrasi C nilai b^* tertinggi dihasilkan oleh konsentrasi marinasi K3 (Jeruk 5% ; garam 5%) dan pada konsentrasi marinasi K1 (kontrol) dan K2 (Jeruk 7% ; garam 3%) menghasilkan nilai b^* yang bervariasi.

Tabel 22. Perubahan Nilai b* Daging Ayam Broiler

Konsentrasi Kromanon Deamina (cc/kg BB)	Setelah Penyimpanan	Setelah Pemanggangan		
		K1 (Kontrol)	K2 (Jeruk Nipis 7%; garam 3%)	K3 (Jeruk Nipis 5%; garam 5%)
A (0,000)	11,97 ± 2,38 ^a	16,51 ± 5,05 ^{a(1)}	14,71 ± 3,06 ^{a(1)}	13,46 ± 2,76 ^{a(1)}
B (0,025)	12,07 ± 1,81 ^a	11,56 ± 1,85 ^{a(1)}	13,35 ± 2,52 ^{a(1)}	14,19 ± 2,94 ^{a(1)}
C (0,05)	11,42 ± 2,68 ^a	14,79 ± 4,41 ^{a(1)}	14,75 ± 2,38 ^{a(1)}	17,09 ± 2,63 ^{a(1)}

Keterangan:

- * Data yang tertulis merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{a,b,c}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada konsentrasi kromanon deamina dengan tingkat kepercayaan 95% (p<0,05)
- * Angka yang diikuti *superscript* (^{1,2,3}) huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata pada konsentrasi marinasi dengan tingkat kepercayaan 95% (p<0,05)

Berdasarkan Tabel 22., dapat dilihat nilai b* daging ayam broiler bagian paha atas yang telah diberikan perlakuan 3 tingkat konsentrasi kromanon deamina dan 3 tingkat konsentrasi marinasi yang berbeda. Hasil yang disajikan adalah nilai b* setelah penyimpanan dan setelah pemanggangan. Nilai b* setelah penyimpanan hasil tertinggi diperoleh pada konsentrasi 0,025 cc/kg sebesar 12,07 dan terendah pada konsentrasi 0,05 cc/kg sebesar 11,42. Nilai b* setelah pemanggangan dengan pemberian konsentrasi kromanon 0,000 cc/kg diperoleh hasil berkisar 13,46 hingga 16,51; pada konsentrasi kromanon 0,025 cc/kg diperoleh hasil terendah berkisar 11,56 hingga 14,19; dan pada konsentrasi kromanon 0,05 cc/kg diperoleh hasil tertinggi berkisar 14,75 hingga 17,09. Nilai b* setelah pemanggangan dengan pemberian konsentrasi marinasi K1 (kontrol) diperoleh hasil berkisar 11,56 hingga 16,51; pada konsentrasi marinasi K2 (Jeruk Nipis 7%; garam 3%) diperoleh hasil terendah berkisar 13,35 hingga 14,75; dan pada konsentrasi marinasi K3 (Jeruk Nipis 5%; garam 5%) diperoleh hasil tertinggi berkisar 13,46 hingga 17,09.

3.6. Hubungan Antar Parameter

Hubungan antar parameter yang diamati diuji dengan uji hubungan antar parameter menggunakan uji korelasi parametrik Pearson. Tanda (+) menunjukkan adanya hubungan berbanding lurus, sedangkan tanda (-) menunjukkan adanya hubungan berbanding terbalik. Tanda (**) pada nilai korelasi menunjukkan adanya hubungan yang sangat kuat antar variabel, sedangkan tanda (*) menunjukkan adanya hubungan yang kuat dan tanpa

tanda (*) menunjukkan hubungan antar variabel lemah. Nilai korelasi ($< 0,01$) menunjukkan hubungan antar variabel sangat nyata, apabila nilai korelasi ($0,01-0,05$) adanya hubungan yang nyata dan nilai korelasi ($>0,05$) hubungan antar variabel tidak nyata.

3.6.1. Hubungan Parameter Kadar Protein dengan Parameter Lainnya

Keterkaitan parameter kadar protein dengan parameter lainnya dapat dilihat pada Tabel 23.

Tabel 23. Nilai Korelasi Kadar Protein dengan Parameter Lainnya

Parameter 1	Parameter 2	Nilai Korelasi	Signifikansi
Kadar Protein	Tekstur	-0,046	NS
Kadar Protein	Kadar Air	0,117	NS
Kadar Protein	pH	0,369	*
Kadar Protein	L*	0,259	NS
Kadar Protein	a*	-0,107	NS
Kadar Protein	b*	0,202	NS

Keterangan :

* : Korelasi pada tingkat kepercayaan 95%

** : Korelasi pada tingkat kepercayaan 99%

○ NS : Tidak adanya korelasi antar variabel

Berdasarkan Tabel 23., dapat dilihat hasil uji korelasi parameter kadar protein dengan beberapa parameter lainnya. Parameter kadar protein memiliki hubungan positif pada tingkat kepercayaan 95% terhadap parameter pH.

3.6.2. Hubungan Parameter Tekstur dengan Parameter Lainnya

Keterkaitan parameter tekstur dengan parameter lainnya dapat dilihat pada Tabel 24.

Tabel 24. Nilai Korelasi Tekstur dengan Parameter Lainnya

Parameter 1	Parameter 2	Nilai Korelasi	Signifikansi
Tekstur	Kadar Air	-0,122	NS
Tekstur	pH	-0,391	**
Tekstur	L*	-0,366	*
Tekstur	a*	0,464	**
Tekstur	b*	-0,239	NS

Keterangan :

* : Korelasi pada tingkat kepercayaan 95%

** : Korelasi pada tingkat kepercayaan 99%

○ NS : Tidak adanya korelasi antar variabel

Berdasarkan Tabel 24., dapat dilihat hasil uji korelasi parameter tekstur dengan beberapa parameter lainnya. Parameter tekstur memiliki hubungan negatif dengan tingkat kepercayaan 99% terhadap pH. Parameter tekstur memiliki hubungan positif dengan tingkat kepercayaan 99% terhadap nilai a*. Parameter tekstur memiliki hubungan negatif dengan tingkat kepercayaan 95% terhadap parameter nilai L*.

3.6.3. Hubungan Parameter Kadar Air dengan Parameter Lainnya

Keterkaitan parameter kadar air dengan parameter lainnya dapat dilihat pada Tabel 25.

Tabel 25. Nilai Korelasi Kadar Air dengan Parameter Lainnya

Parameter 1	Parameter 2	Nilai Korelasi	Signifikansi
Kadar Air	pH	0,530	**
Kadar Air	L*	0,341	*
Kadar Air	a*	-0,348	*
Kadar Air	b*	0,066	NS

Keterangan :

* : Korelasi pada tingkat kepercayaan 95%

** : Korelasi pada tingkat kepercayaan 99%

o NS : Tidak adanya korelasi antar variabel

Berdasarkan Tabel 25., dapat dilihat hasil uji korelasi parameter kadar air dengan beberapa parameter lainnya. Parameter kadar air memiliki hubungan positif dengan tingkat kepercayaan 99% terhadap pH. Parameter kadar air memiliki hubungan positif dengan tingkat kepercayaan 95% terhadap nilai L*. Parameter kadar air memiliki hubungan negatif dengan tingkat kepercayaan 95% terhadap parameter nilai a*.

3.6.4. Hubungan Parameter pH dengan Parameter Lainnya

Keterkaitan parameter pH dengan parameter lainnya dapat dilihat pada Tabel 26.

Tabel 26. Nilai Korelasi pH dengan Parameter Lainnya

Parameter 1	Parameter 2	Nilai Korelasi	Signifikansi
pH	L*	0,703	**
pH	a*	-0,573	**
pH	b*	0,013	NS

Keterangan :

* : Korelasi pada tingkat kepercayaan 95%

** : Korelasi pada tingkat kepercayaan 99%

o NS : Tidak adanya korelasi antar variabel

Berdasarkan Tabel 26., dapat dilihat hasil uji korelasi parameter pH dengan beberapa parameter lainnya. Parameter pH memiliki hubungan positif dengan tingkat kepercayaan 99% terhadap nilai L^* . Parameter pH memiliki hubungan negatif dengan tingkat kepercayaan 99% terhadap parameter nilai a^* .

